

Chocolade choux

gemaakt door Bart de Gans



Recipe

Pinda en chocolade mousse

Melk	415g
Pinda pasta	290g
Room	1040g
Pure chocolade 66%	660g
Gelatine	9g

Totaal

Pinda en chocolade mousse

Pinda ganache

Room	135g
Glucose	12g
Gelatine	2g
Chocolade 40%	260g
Room 35% vet	365g

Totaal

Pinda ganache

Pâte brisée

Bloem	250g
Boter	125g
Suiker	30g
Zout	3g
Ei	50g
Vanille extract	10g

Totaal

Pâte brisée

Choux

Boter	100g
Zout	3g
Suiker	5g
Bloem	150g
Ei	50g
Totaal	

Choux

Assembly, layout and finishing

Enjoy this exciting recipe.

Featured Product(s)